



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATATES PİLAKİSİ

1 kg patates
1 adet kuru soğan
3 adet domates
3 adet havuç
10 diş sarımsak
3 sap maydanoz
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Tozşeker

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra, ya kuşbaşı şeklinde ya da tavla pulu gibi keselim ve tekrar yıkayıp, suda bırakalım. Kuru soğanı ince ince kıyıp, sıvıyağda kavurmaya başlayalım. Havuçları da soyup (kalın ise, uzunlamasına ikiye bölmek şartı ile, ince ise bütün olarak) verevine keselim.

Soğanlar pembeleşince, soyduğumuz ve ortadan ikiye böldüğümüz sarımsaklarla birlikte havuçları da tencereye ilave ederek, 3-4 dakika kavuralım.

Kabuklarını soyduğumuz ve kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edip, 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, yeterince tuzunu, tozşekerini ve sıcak suyunu ilave edip, pişmeye bırakalım. Havuçlar biraz yumuşayınca, aşağı yukarı 10-15 dakika sonra, patatesleri de katıp, hepsinin pişmesini sağlayalım.

Hepsi pişince, yıkadığımız ve ince kıydığımız maydanozları da ilave edip, ocağı söndürelim.

Kendi tenceresinde soğuttuktan sonra, servis yapalım.